

PIRULETES SALADES

Myriam Moysset

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Ingredients: 2 de pasta brisa millor quadrada

Pernil

Sobrassada

formatge millor q li costi fondre i rovell d'ou. Unes piruletes seran de pernil i formatge i les altres de sobrasada i formatge

TAGS

#PiruletesSalades

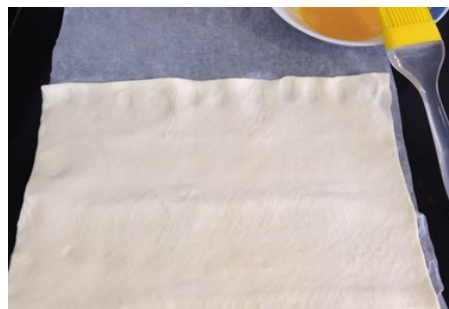


1



2

Ingredients: 2 de pasta brisa millor quadrada, pernil, sobrassada, formatge, pals de pinxo i ou. Unes piruletes seran de pernil i formatge i les altres de sobrasada i formatge



3

Pintar la primera base de pasta brisa amb rovell d'ou





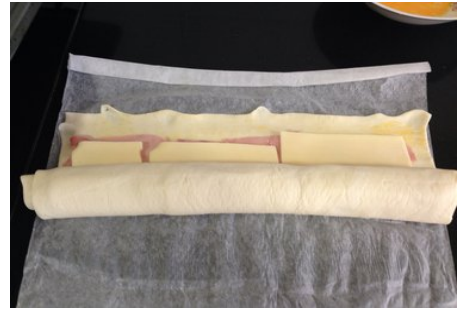
4

Afegir una capa de pernil deixant una part sense cobrir



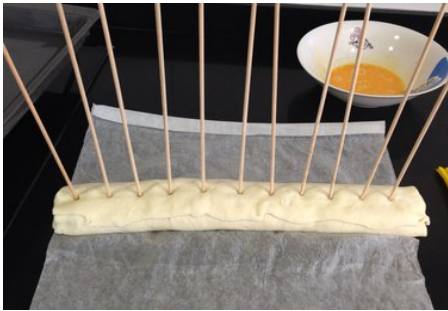
5

Afegir una capa de formatge q costi fondre, gouda o emmental



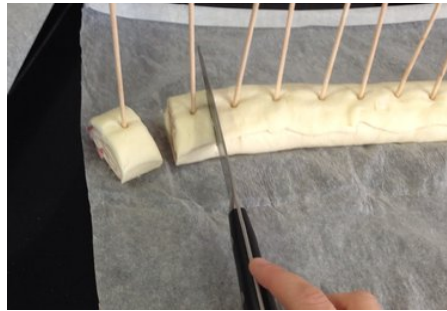
6

Enrollar i tancar per la part sense capes



7

Punxar uns pals cada 2 o 3 cm



8

Tallar entre pals



9

Col.locar en una safata de forn amb un paper, deixant un espai prudencial entre elles perquè no s'enganxin quan s'inflin





10

Pintar-les amb rovell



11

Fornejar a 180graus uns 10 / 15 minuts, a dalt i a baix



12

Pels de sobrassada igual, capa de formatge i de sobrassada ben repartida i prim. Mateix procediment.



13

Deixar refredar i col.locar en un recipient amb arròs perquè s'aguantin dretes

